

Pascual Toso

RESERVA



VARIEDAD: MALBEC

2016

100% MALBEC

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

*Barrancas, Maipú, Mendoza
Sistema de conducción: Espaldero
Sistema de irrigación: Riego por goteo
Suelo: Franco - pedregoso
Cosecha manual*



QUINTALES POR HECTÁREA: 60 quintal / hac

VINIFICACIÓN

Producido con uvas cultivadas en nuestro propio viñedo, situado en Las Barrancas, Maipú. Esta zona es considerada una de las mejores zonas vitivinícolas de Mendoza, bien reconocida por su clima y suelo. La maceración en frío se lleva a cabo antes de la fermentación durante 72 horas.

El proceso de elaboración se realiza en tanques de acero inoxidable y se macera durante 15 a 20 días.

El vino es madurado en barricas de roble durante 12 meses: 80% barricas de roble americano y 20% barricas de roble francés. Antes de ser embotellado, el vino es filtrado y luego se deja en reposo durante 6 meses, antes de salir a la venta.

ALCOHOL: 14%

AZÚCAR RESIDUAL: 2.65 g/l

ACIDEZ: 5.85 g/l

PH: 3.68

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Rojo profundo con reflejos de juventud. En nariz es aromático, con notas de ciruelas maduras, realzadas por la vainilla y las especias del roble de la barrica luego de 12 meses de maduración. Vino concentrado, ataque dulce consecuencia de sus taninos suaves y aterciopelados.

Buen compañero de carnes, pastas y quesos fermentados, como el Roquefort.

Temperatura óptima de consumo: 15°C to 17°C.